

ご飯類 / Rice set meal

ご飯は全て山形県産つや姫
※ご飯大盛は150円増となります

山形
名物



牛重(山形牛入)

(小鉢・漬物・温玉・みそ汁付) 1,600円
※ご飯と牛重具材の別盛も可能です



山形名物 芋煮定食

(小鉢・漬物・玉こん・ご飯付)
1,600円



親子重(山形県産ハーフ鶏と赤がら卵使用)

(小鉢・漬物・みそ汁付) 1,200円
※ご飯と親子重具材の別盛も可能です



ビーフハンバーグセット
(山形牛入り)

(かほくイタリア野菜サラダ・小鉢・みそ汁付)
1,500円



ビーフカレー

(かほくイタリア野菜サラダ付)
1,300円



海老フライきのこカレー

(かほくイタリア野菜サラダ付)
1,500円

※お食事に+200円でドリンク(コーヒー又は紅茶)をお付けできます。

※写真はイメージです。価格は全て税込表記です。

麺類 / Noodles

各漬物付

※麺大盛は150円増となります
ライス200円、半ライス100円で追加できます。



かほくちょう

“河北町名物” 冷たい肉そば

親鳥の肉を使った地元で愛される1杯
※温でも提供可

1,100円

イカげそ天付 1,300円



鶏 中華

だしの利いた和風スープが特徴の
山形のご当地ラーメン

1,100円

イカげそ天付 1,300円

※写真はイカげそ天付になります



ざるそば・かけそば

各900円

イカげそ天付 各1,100円



ざる中華 900円

イカげそ天付 1,100円



ぶっかけ麦切り

つるつるとした喉越しが楽しめる
庄内地方発祥の細うどん

1,100円

イカげそ天付 1,300円

パスタ / Pasta

生パスタ(スパゲッティ)使用



明太子クリームパスタ

(かほくイタリア野菜サラダ付) 1,300円

※お食事に+200円でドリンク(コーヒー又は紅茶)をお付けできます。



スモッチ



玉こんにゃく



漬物盛り合わせ



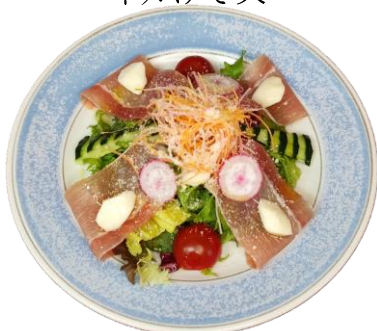
麩の唐揚げ



イカげそ天



ダチョウハム



シーザーサラダ



枝豆



皮付きポテトフライ



チーズフライ



ミックスピザ



ソーセージ盛り合わせ

山形名物・県産食材使用

スモッチ(半熟くんせい卵) 250円

玉こんにゃく 300円

漬物盛り合わせ 400円

ひがしね ろくた
東根市(六田)の麩の唐揚げ 500円

イカげそ天 500円

朝日町特産ダチョウハム 600円

生ハムとチーズの
かほくイタリア野菜シーザーサラダ 800円

枝豆 350円

皮付ポテトフライ 450円

チーズフライ 600円

ミックスピザ 900円
※焼き上がりまで10分ほどお時間を頂きます

ソーセージ盛り合わせ 1,000円

※写真はイメージです
価格は全て税込表記です

デザート / ソフトドリンク

Desserts / Soft drinks

※デザートに+200円でコーヒー又は紅茶をお付けできます



わふー
和麩パフェ
800円

東根市特産の「麩」を使ったパフェ。まめ麩、生麩、麩ラスク、いろんな食感が楽しめます
抹茶アイス、黒蜜、きなこで和風なパフェです



ホットケーキ
700円



スフレチーズケーキ
500円



コーヒーゼリー
400円



アイス
(バニラ・チョコ・抹茶)
各400円

コーヒー(ホット・アイス)	400円	ウーロン茶	350円
紅茶(ホット・アイス)	400円	コーラ	350円
カフェオレ(ホット・アイス)	500円	パインサイダー	350円
クリームソーダ	550円	山形県産 ラ・フランスジュース	400円
コーヒーフロート	550円	山形県産ももジュース	400円
コーラフロート	550円		

アルコール / Alcohol drinks

ビール



がっさん

月山地ビール
(330ml)

1,000円

瓶ビール(中瓶)
(KIRIN/ASAHI)

900円

生ビール(KIRIN)

800円

ノンアルコールビール
キリン グリーンスフリー

650円

ウイスキー (ホワイトホース)

ロック

シングル

各600円

水割り

ダブル

各1,000円

ハイボール

焼酎

- ・ 米 米鶴疾風（山形県東置賜郡高畠町）
- ・ 芋 まろやか芋（熊本県）

ロック・水割り

各600円

ソーダ割り
ウーロン茶割り

各700円

サワー

レモンサワー

700円

ワイン

山形県産



〈ボトル〉
大浦葡萄酒
(南陽市)
赤・白

各4,000円



〈ハーフボトル〉
タケダワイナリー
(上山市)
赤・白

各2,500円



〈グラスワイン〉
高畠ワイナリー
(東置賜郡高畠町)
赤・白

各700円

山形の地酒 / Local sake

大吟醸 名刀 月山丸(和田酒造/河北町)

山田錦100% / 精米歩合 35% / 日本酒度 +1.0 / 酸度 1.3

最高の原料米・山田錦を35%まで磨き上げ、平成に入って全国清酒鑑評会にて10回の金賞受賞を誇る自信作。

1合(180ml)

2,600円

大吟醸 雪漫々(出羽桜酒造/天童市)

山田錦 / 精米歩合 45% / 日本酒度 +5.0 / 酸度 1.2

大吟醸を低温でじっくり熟成させることにより吟醸酒特有のフルーティーな香りを残したまま、角が取れて丸みを帯びた味わいになります。出羽桜が成しえる「美しい熟成」をご堪能下さい。

1合(180ml)

1,700円

純米吟醸 蔵の隠し酒(六歌仙/東根市)

出羽燦々 / 精米歩合 60% / 日本酒度 -1.0 / 酸度 1.4

六歌仙×東北芸術工科大学「産学連携プロジェクト」としてお酒を絞り出す音と動作に着目。四季ごとに移り変わっていくお酒の味わいをお楽しみください。

1合(180ml)

1,100円

純米吟醸 出羽桜(出羽桜酒造/天童市)

出羽燦々100% / 精米歩合 50% / 日本酒度 +4.0 / 酸度 1.4

山形を代表する酒米「出羽燦々」を100%使用し、「オリゼ山形(麹菌)」「山形酵母」と山形オリジナルの原料のみで醸した「山形」を最も感じられる1本。

1合(180ml)

1,100円

銀嶺月山 純米吟醸(月山酒造/寒河江市)

山形県産米100% / 精米歩合 60% / 日本酒度 +2.0 / 酸度 1.4

山形の米、酵母、麴づくりにこだわり、山形の米の旨味をより引き出しました。上品な香りとやや辛口な味わいが食中酒としてお料理を引き立たせます。

1合(180ml)

1,100円

特別純米 あら玉(和田酒造/河北町)

山形県産出羽の里100% / 精米歩合 60% / 日本酒度 +3.0 / 酸度 1.5

山形県オリジナルの酒米”出羽の里”を使用。出羽の里の特徴である雑味のないスッキリとした味わいをお楽しみください。

1合(180ml)

1,000円

純米本辛口 魔斬(東北銘醸/酒田市)

山形県産美山錦 / 精米歩合 55% / 日本酒度 +8.0 / 酸度 1.5

独特の発酵技術を駆使し、より深みのある味とキレ味抜群のすっきりとした辛口の純米酒です。

1合瓶(180ml)

1,000円

300ml瓶

1,400円

特別純米 十水(加藤嘉八郎酒造/鶴岡市)

山形県産はえぬき / 精米歩合 60% / 日本酒度 -5.5 / 酸度 1.7

コクのある濃醇な味わいと酸味が調和したしっかりとした純米酒です。洋食や油っぽい食事とも相性良く楽しめます。

300ml瓶

1,500円

純米吟醸 くどき上手(亀の井酒造/鶴岡市)

美山錦 / 精米歩合 50% / 日本酒度 ±0 / 酸度 1.2

香り華やかな、甘みのある旨口タイプで飲み手を選ばないお酒です。女性はもちろん、日本酒初心者の方にも無理なくお楽しみいただけます。

300ml瓶

1,400円

吟醸生酒 つららぎ(男山酒造/山形市)

美山錦 / 精米歩合 55% / 日本酒度 +3.0 / 酸度 1.0

どこまでも爽やかな口あたりとすっきりとしたのどごし。低アルコールで女性にもおすすめです。

300ml瓶

1,300円

利き酒セット(60ml×3銘柄)

当座イサオシ

● Aセット (月山丸・出羽桜・銀嶺月山)

1,600円

● Bセット (雪漫々・蔵の隠し酒・魔斬)

1,300円